

Rezept Juli 2019

# Himbeertraum

## Zutaten

### Teig:

150g Mehl

1 Ei

80g Zucker

80g Butter

### Käsemasse:

750g Schichtkäse

250g Zucker

5 Eier

¼ l Sahne

2-3 El Stärke

etwas Vanille

### Belag:

500g frische Himbeeren

1 P. Tortenguss

¼ l roter Fruchtsaft

### Streusel:

100g Butter

70g Zucker

150g Mehl

Zutaten für den Teig kurz kneten, in eine Form geben, Rand hochziehen und bei 190°Grad blindbacken.

Für die Käsemasse Eier trennen; das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen. Den Rest der Zutaten gut verrühren. Die Sahne und das Eiweiß nach und nach unterheben. Die fertige Masse auf den vorgebackenen Teig streichen und bei 180°Grad ca. 45-60 Min. backen.

Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit den Himbeeren belegen. Einen Tortenguß herstellen und darüber verteilen.

Aus den angegebenen Zutaten Streusel kneten und auf einem Backblech verteilen. Bei 200°Grad goldbraun backen. Abgekühlt auf dem Kuchen verteilen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm